

兵庫

地域面3ページ

神戸支局 神戸市中央区栄町通4の3の5
〒650-0023 電話078(371)3221
FAX078(371)7615
kobe@mainichi.co.jp

阪神支局 尼崎市東難波町5の16の29
〒660-0892 電話06(6482)1221
FAX06(6482)5456
hanshir@mainichi.co.jp

姫路支局 姫路市三左衛門堀東の町102
〒670-0949 電話079(282)1
FAX079(288)2
himej1@mainichi.co.jp

豊岡支局 豊岡市元町10の6
〒668-0026 電話0796(22)6
FAX0796(23)5
toyooku@mainichi.co.jp

【購読問い合わせ】0120-468012

おもてなしのプロ 現代の名工に



パイナップルをフォークで刺して持ち上げ、下ろすことなく華麗に切り分け、湿かく香り豊かなデザートに仕上げる榎山さん
—ラスweet提供

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(神戸市中央区)の榎山和司・総支配人(59)が、卓越した技能者を表彰する今年度の「現代の名工」に選ばれた。おもてなしのプロ「メートル・ド・テル」としての受賞は、西日本では初めて。榎山さんは「サービスが技能として認められたことがうれしい。お客さまの記憶に残るおもてなしを今後もし

西日本初

ホテルラ・スイート 榎山総支配人

ていきたい」と話す。メートル・ド・テルは、フランス語で「大邸宅の主人役」を意味する。食材に触れることなくナイフとフォークのみを使って料理の切り分けや盛りつけを行ったり、炎を使ってデザートテーブルに演出する「カービング」という技を駆使する。榎山さんの得意技は、パイナップルをフォークで持ち上げ、空中で皮をむいて切り分け、盛りつけるパフォーマンスだ。

神戸市出身で、調理専門と意気込む。【元田 慎】

学校を卒業し料理人になった。「きょうは楽しかった」と言われたことがサービスのプロを目指すきっかけになったといい、現在は全日本メートル・ド・テル連盟会長を務める。99年に始めたプロ対象の実技セミナーは、延べ2000人以上が受講。「神戸は豊富な食材がそろい、海と山に囲まれた街。時間がゆったりと流れるこの街の魅力を、多くのお客さまに感じてもらうよう今後も精進したい」

もてなしのプロ「メートル・ド・テル」としての受賞は、西日本では初めて。榎山さんは「サービスが技能として認められたことがうれしい。お客さまの記憶に残るおもてなしを今後もし